CREMA DI CICORIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cicoria catalogna,
- 200 g di patate,
- 100 g di carote,
- 1 litro e mezzo di brodo vegetale,
- un bicchiere di latte scremato,
- 50 g di cipolla,
- sale marino q.b.

Pulire e lavare la cicoria, affettare la cipolla; in una casseruola mettere la cipolla, 2 cucchiai di acqua, un pizzico di sale e fare soffriggere a fuoco dolce.
Intanto pelare le patate e le carote, tagliarle a tocchetti e unirle alla cipolla, mettere il coperchio e cuocere fino metà cottura, mescolando di frequente.
Unire poi la cicoria, il brodo e il latte e portare a cottura.
Togliere dal fuoco, salare e frullare gli ingredienti con il mixer a immersione fino a ottenere una crema omogenea.